

PRESSEINFORMATION

Recycling bei RÖSLE: nachhaltige Töpfe und Pfannen überzeugen

Neue Kochgeschirr-Serie PUREELEMENTS mit Recyclinganteil von über 90 Prozent

Marktoberdorf, 21.02.2025 – Bei den neuen Töpfen und Pfannen von RÖSLE ist Wiederverwertung angesagt: Sie punkten beim Thema Nachhaltigkeit mit einem Recyclinganteil von über 90 Prozent. PUREELEMENTS ist der treffende Name der stilvollen, zeitlos schönen Serie. Robust und langlebig setzt man hier auf treue Begleiter und verlässliche Lieblingsstücke in der Küche. Die komplette Serie ist für Elektro-, Keramik-, Gas- und Induktionsherd sowie den Backofen geeignet. Ab Ende März 2025 sind ein drei- und vierteiliges PUREELEMENTS Topf-Set sowie mehrere PUREELEMENTS Pfannen mit unterschiedlichen Beschichtungen erhältlich. Ab Juni 2025 wird die Serie um weitere Artikel ergänzt.

Nachhaltig kochen geht nicht nur mit den richtigen Zutaten, sondern auch mit dem richtigen Kochgeschirr. Langlebig und strapazierfähig sollte es sein, dann hat man in puncto Nachhaltigkeit schon viel gewonnen. Das weiß man auch bei RÖSLE, wo man schon lange auf den besonders robusten Edelstahl als Material der Wahl setzt. Aber es geht noch besser. Bei der neuen Topf- und Pfannenserie des Allgäuer Familienunternehmens werden alle Edelstahlteile (Griffe, Körper, Deckel, Bodenkapsel, Boden) aus 90 Prozent recyceltem Edelstahl hergestellt, für den Aluminiumkern wird 100 Prozent recyceltes Aluminium verwendet. Treffenderweise heißt die neue Serie PUREELEMENTS.

Die vielseitige Recycling-Serie ist für alle Herdarten geeignet, egal ob Elektro-, Keramik-, Gas- oder Induktionsherd und auch ein Einsatz im Backofen stellt kein Problem dar. Los geht es mit den ersten PUREELEMENTS Artikeln ab Ende März 2025, darunter ein drei- und ein vierteiliges Topf-Set sowie mehrere Pfannen mit unterschiedlichen Beschichtungen. Ab Juni 2025 wird die Serie um weitere Produkte ergänzt.

PUREELEMENTS Töpfe: zeitlose Lieblingsstücke

Das Design der PUREELEMENTS Serie ist zeitlos, schlicht und stilvoll. Die gebürsteten Topfdeckel aus Edelstahl mit poliertem Griff sind wie die Töpfe spülmaschinenfest und punkten mit ihren „versenkten“ Dampföffnungen. Die ebenfalls gebürsteten Topfkörper mit poliertem Schüttrand und polierten Griffen sorgen für ideale Wärmespeicherung und -verteilung. Der Schüttrand garantiert zudem tropffreies Ausgießen.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

PUREELEMENTS Pfannen: richtig braten leicht gemacht

Bei den PUREELEMENTS Pfannen gibt es drei verschiedene Beschichtungen zur Auswahl, je nach Vorliebe und Einsatzzweck:

- Die Antihaftversiegelung **ProResist** ist für die Zubereitung empfindlicher Speisen wie zartes Gemüse ideal. Durch die eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikel können selbst Küchenhelfer aus Edelstahl problemlos in der Pfanne verwendet werden, ohne dass sie verkratzt, und auch die Spülmaschine kann ihr nichts anhaben.
- Bei der Beschichtung **ProCeraPlus** handelt es sich um die neueste Generation von Keramikversiegelungen mit natürlichem Quarz. Die robuste, widerstandsfähige Oberfläche, an der garantiert nichts haften bleibt, eignet sich für schonendes Anbraten von Fleisch, Gemüse, panierten Lebensmitteln oder Eierspeisen. Hier ist allerdings eine Handreinigung empfohlen.
- Der Klassiker aus purem **Edelstahl** ist die beste Pfannen-Wahl, wenn es ums scharfe Anbraten von Lebensmitteln wie Steaks geht. Auch beim Flambieren ist die unempfindliche Oberfläche aus Edelstahl 18/10 nicht zu toppen, eine Reinigung in der Spülmaschine ebenfalls kein Problem.

PUREELEMENTS Sortiment ab 03/2025

Art. Nr.	Artikel
132106	Topf-Set PUREELEMENTS 4-tlg. (Kochtopf+Edelstahldeckel Ø 16, 20, 24 cm + Ø 16 cm Stielkasserolle)
132107	Topf-Set PUREELEMENTS 3-tlg. (Kochtopf+Edelstahldeckel Ø 16, 20, 24 cm)
132108	Pfannen-Set PUREELEMENTS 3-tlg. Keramik ProCeraPlus (Pfannen Ø 20, 24, 28 cm)
132109	Pfannen-Set PUREELEMENTS 2-tlg. Keramik ProCeraPlus (Pfannen Ø 20, 28 cm)
132124	Pfannen-Set PUREELEMENTS 3-tlg. ProResist (Pfannen Ø 20, 24, 28 cm)
132125	Pfannen-Set PUREELEMENTS 2-tlg. ProResist (Pfannen Ø 20, 28 cm)
132110	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 20 cm Keramik ProCeraPlus
132111	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 24 cm Keramik ProCeraPlus
132112	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 28 cm Keramik ProCeraPlus
132113	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 32 cm Keramik ProCeraPlus
132114	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 20 cm PTFE ProResist
132118	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 24 cm PTFE ProResist
132120	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 28 cm PTFE ProResist
132121	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 32 cm PTFE ProResist
132123	Wokpfanne PUREELEMENTS Ø 28 cm Keramik ProCeraPlus

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

PUREELEMENTS Sortiment zusätzlich ab 06/2025

Art. Nr.	Artikel
132127	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 20 cm
132128	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 24 cm
132129	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 28 cm
132130	Servierpfanne PUREELEMENTS Ø 28 cm ProResist
132131	Servierpfanne PUREELEMENTS Ø 28 cm ProCeraPlus
132126	Partytopf PUREELEMENTS Ø 24 cm
132132	Wok PUREELEMENTS Ø 32 cm ProCeraPlus
132133	Bräter oval PUREELEMENTS mit Edelstahldeckel

Bildmaterial

Download: Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

<https://media.roesle.de/?c=5959&k=f7a6c34e9d>

Nutzungshinweis: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und Produkten von RÖSLE zu verwenden. Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis. Fotos: ©RÖSLE



Bildunterschrift: Das Design der PUREELEMENTS Serie ist zeitlos, schlicht und stilvoll.

Im Bild: RÖSLE PUREELEMENTS Kochtöpfe mit Edelstahldeckel 16 cm (links oben) und 24 cm (rechts oben) sowie Stielkasserolle 16 cm (unten)



Bildunterschrift: Bei den RÖSLE PUREELEMENTS Pfannen gibt es drei verschiedene Beschichtungen zur Auswahl, je nach Vorliebe und Einsatzzweck.

Im Bild: RÖSLE PUREELEMENTS Bratpfanne ProCeraPlus (oben), Wokpfanne 28 cm ProCeraPlus (Mitte), Servierpfanne 28 cm ProResist (unten)

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com



Bildunterschrift: Ab Ende März 2025 sind die ersten Artikel der RÖSLE PUREELEMENTS Serie erhältlich, ab Juni 2025 wird die Serie um weitere Artikel ergänzt, darunter ein Wok mit ProCeraPlus Beschichtung.

Im Bild: RÖSLE PUREELEMENTS Wok 32 cm



Bildunterschrift: Kochvergnügen mit gutem Gewissen – die Töpfe und Pfannen der RÖSLE PUREELEMENTS Serie punkten mit einem Recyclinganteil von über 90 Prozent.



Über RÖSLE:

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne *Pink Ribbon World Wide Awareness* im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA. Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden weitere Outlets in Ochtrup, Neumünster, Berlin, Rostock, Halle/Leipzig, Metzingen und Wolfsburg sowie in Österreich in den Outlet-Centern Salzburg und Wien-Parndorf und in den Niederlanden in Roermond, Roosendaal und Batavia Stad zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klemp.

Folgen Sie uns und lassen Sie sich inspirieren:



www.roesle.com

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com